Supplemento ordinario alla "Gazzetta Ufficiale" n. 108 dell'11 maggio 1999 - Serie generale

Spediz. abb. post. 45% - art. 2, comma 20/b
Legge 23-12-1996, n. 662 Filiale di Roma

GAZZETTA UFFICIALE

DELLA REPUBBLICA ITALIANA

PARTE PRIMA **Roma - Martedì, 11 maggio 1999** SI PUBBLICA TUTTI I GIORNI NON FESTIVI

DIREZIONE E REDAZIONE PRESSO IL MINISTERO DI GRAZIA E GIUSTIZIA UFFICIO PUBBLICAZIONE LEGGI E DECRETI VIA ARENULA 70 00100 ROMA
AMMINISTRAZIONE PRESSO L'ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO LIBRERIA DELLO STATO PIAZZA G. VERDI 10 00100 ROMA CENTRALINO 85081

N. 91

MINISTERO PER LE POLITICHE AGRICOLE

Parere del Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini inerente la domanda di modifica del disciplinare dei vini a denominazione di origine controllata «Alto Adige».

ESTRATTI, SUNTI E COMUNICATI

MINISTERO PER LE POLITICHE AGRICOLE

Parere del Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini inerente la domanda di modifica del disciplinare dei vini a denominazione di origine controllata «Alto Adige».

Il Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, istituito a norma dell'art. 17 della legge 10 febbraio 1992, n. 164, esaminata la domanda presentata dalla provincia autonoma di Bolzano intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Alto Adige», di cui al decreto dell'8 settembre 1995, che ha sostituito il decreto del Presidente della Repubblica 14 aprile 1975 (modificato con decreto del Presidente della Repubblica 5 dicembre 1984, 31 luglio 1987, decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri 6 novembre 1991 e decreto ministeriale 2 agosto 1993), relativamente agli articoli 3, 4 e 6 del disciplinare predetto:

Viste le risultanze della pubblica audizione concernente la domanda predetta, tenutasi a Bolzano il giorno 27 gennaio 1999, con la partecipazione di rappresentanti di enti, organizzazioni, società ed aziende vitivinicole;

Ha espresso il parere di accogliere la domanda sopra citata di modifica del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine «Alto Adige» proponendo, ai fini dell'emanazione del relativo decreto ministeriale, il testo del disciplinare di produzione come di seguito riportato che deve intendersi sostitutivo del precedente.

Le eventuali istanze e controdeduzioni ai suddetti parere e proposta dovranno, nel rispetto della disciplina fissata dal decreto del Presidente della Repubblica 26 ottobre 1972, n. 642, «Disciplina dell'imposta di bollo» e successive modifiche, essere inviate al Ministero per le politiche agricole - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, via Sallustiana n. 10 - 00187 Roma, entro sessanta giorni dalla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale.*

PROPOSTA

Disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Alto Adige» (in lingua tedesca «Südtirol o Südtiroler»).

Articolo 1

La denominazone di origine controllata „Alto Adige" o „dell'Alto Adige" in lingua tedesca „Südtirol" o „Südtiroler", da sola esclusivamente nel caso del vino „Bianco" o „Weiß", anche passito, e del vino spumante bianco o rosè, ovvero negli altri casi, obbligatoriamente accompagnata da una delle seguenti menzioni di vitigno o geografiche:

Moscato giallo o Goldenmuskateller o Goldmuskateller;

Pinot bianco o Weißburgunder;

Pinot grigio o Ruländer o Grauer Burgunder;

Chardonnay;

Riesling italico o Welschriesling;

Riesling;

Riesling Sylvaner o Müller Thurgau;

Sylvaner o Silvaner;

Sauvignon;

Traminer aromatico o Gewürztraminer;

Moscato rosa o Rosenmuskateller anche „passito";

Lagrein rosato o rosè o Lagrein Kretzer;

Lagrein scuro o Lagrein Dunkel o Lagrein;

Merlot rosato o rosè o Merlot Kretzer;

Merlot;

Cabernet o Cabernet Sauvignon o Cabernet Franc;

Cabernet-Lagrein;

Cabernet-Merlot;

Lagrein - Merlot

Pinot nero o Blauburgunder o Spätburgunder;

Pinot nero rosato o rosè o Blauburgunder Kretzer o rosè;

Malvasia o Malvasier;

Schiava o Schiava grossa o Schiava gentile o Vernatsch o Großvernatsch o Edelvernatsch;

Schiava grigia o Grauvernatsch;

Colli di Bolzano o Bozner Leiten;

Meranese di Collina o Meranese o Meraner Hügel o Meraner;

Santa Maddalena o St. Magdalener;

Terlano o Terlaner anche con menzione di vitigno;

Valle Isarco o Eisacktaler anche con menzione di vitigno;

Valle Venosta o Vinschgau sempre con menzione di vitigno;

è riservata ai vini che corrispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Tuttavia la denominazione „Alto Adige“ (o “Südtirol“) può essere utilizzata quale specificazione aggiuntiva, ai sensi dell'articolo 12 del regolamento n. 2392/89, per i vini „Lago di Caldaro“ o „Caldaro“ recanti la menzione „classico“ (in lingua tedesca „klassisch“ o „klassisches Ursprungsgebiet“) o „classico superiore“, ottenuti da uve prodotte nei comuni di Caldaro, Appiano, Termeno, Cortaccia, Vadena, Egna, Montagna, Ora e Bronzolo, come previsto dal disciplinare di produzione della denominazione d'origine controllata „Caldaro“ o „Lago di Caldaro“

La denominazione „Alto Adige Valle Isarco“ (in lingua tedesca „Südtiroler Eisacktaler“) è accompagnata obbligatoriamente da una delle seguenti menzioni di vitigno:

Traminer aromatico, Pinot grigio, Veltliner, Silvaner, Müller Thurgau, Kerner,

oppure dell'indicazione di località Klausner Laitacher, alle condizioni stabilite dal presente disciplinare.

La denominazione „Alto Adige Terlano“ (in lingua tedesca „Südtirol Terlaner“) può essere accompagnata dalla menzione di uno dei seguenti vitigni: Pinot bianco, Chardonnay, Riesling italico, Riesling, Sauvignon, Sylvaner, Müller Thurgau, alle condizioni stabilite dal presente disciplinare.

La denominazione „Alto Adige“ „Valle Venosta“ (in lingua tedesca „Südtirol“ „Vinschgau“) è accompagnata obbligatoriamente da una delle seguenti menzioni di vitigni:

Chardonnay, Kerner, Müller Thurgau, Pinot bianco, Pinot grigio, Riesling, Traminer aromatico, Pinot nero, Schiava.

Le menzioni di vitigno che accompagnano le denominazioni „Alto Adige“ o „dell'Alto Adige“, „Terlano“, „Valle Isarco“, „Valle Venosta“ o le

equivalenti denominazioni in lingua tedesca possono essere espresse in lingua tedesca come indicato al primo comma.

Le denominazioni geografiche Colli di Bolzano, Meranese di Collina o Meranese, Santa Maddalena, Terlano, Valle Isarco e „Valle Venosta“, anche nella traduzione in lingua tedesca, già riconosciute come denominazioni di origine controllata, sono riservate ai vini a denominazione di origine controllata Alto Adige (Südtirol), ottenuti da uve raccolte da vigneti situati nelle zone di produzione delimitate all'articolo 3, iscritti nei rispettivi albi dei vigneti, e rispondenti alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare.

Per i prodotti derivanti dalle superfici vitate iscritte agli Albi dei vigneti della denominazione d'origine controllata Alto Adige, anche con sottodenominazione geografica, è consentita la scelta vendemmiale tra le rispettive denominazioni e Lago di Caldaro o Valdadige qualora fra loro compattibili in base alla coincidenza territoriale e alla composizione varietale dei vigenti, nel rispetto delle norme vigenti.

Articolo 2

Le denominazioni d'origine controllate di cui all'articolo 1 sono riservate ai vini ottenuti da uve di vigneti iscritti agli albi_aventi la seguente composizione varietale:

I. *„Alto Adige“* o *„dell'Alto Adige“* (in lingua tedesca *„Südtiroler o Südtirol“*) senza sottodenominazioni geografiche di cui all'articolo 1.

a) con la specificazione del vitigno: vigneti con almento il 95 % del corrispondente vitigno a eccezione dei vini Alto Adige Schiava (o Schiava dell'Alto Adige) per i cui vigneti è stabilita una presenza minima dell' 85 % di vitigni Schiava (e sottovarietà).

Possono essere presenti nei vitigni, per la differenza fino al 5 % e, rispettivamente, al 15 % altri vitigni tradizionali a frutto di colore analogo e raccomandati ai sensi delle norme Ue;

b) con la specificazione di due vitigni (Cabernet-Merlot, Cabernet-Lagrein, Merlot Lagrein): vigneti in cui nell'ambito aziendale entrambe le varietà siano presenti per oltre il 20 % del totale. In etichetta il vitigno preponderante precede l'altro ed entrambi sono riportati in caratteri uguali e sulla stessa riga, utilizzando il sinonimo Cabernet per il Cabernet-franc e il Cabernet sauvignon;

c) spumante: uve Pinot bianco e/o Pinot nero e/o Chardonnay, iscritti ai respettivi albi. Per il tipo „rosè" il Pinot nero deve essere presente per almeno il 20 %;

d) bianco (anche „passito"): Chardonnay e/o Pinot bianco e/o Pinot grigio almeno per il 75 %. Devono essere presenti almeno due di tali varietà, ma nessuna deve superare il 70 % del totale. Il restante 25 % massimo deve provenire da Müller Thurgau e/o Sauvignon e/o Riesling e/o Silvaner (Sylvaner) e/o Gewürztraminer.

II. *„Alto Adige" „Colli di Bolzano"* (in lingua tedesca *„Südtirol" „Bozner Leiten"*):

vigneti con almeno il 90 % di vitigni Schiava (e sottovarietà) e per la differenza solo vitigni Lagrein e/o Pinot nero.

III. *„Alto Adige" „Meranese di Collina"* (in lingua tedesca *„Südtirol" „Meraner Hügel"*) o *„Alto Adige" „Meranese"* (in lingua tedesca *„Südtirol" „Meraner"*):

vigneti costituiti esclusivamente da vitigni Schiava (e sottovarietà).

IV. „*Alto Adige*" „*Santa Maddalena*" (in lingua tedesca „*Südtirol*" „*St. Magdalener*"):

vigneti con almeno 90 % di vitigni Schiava (e sottovarietà). Per la differenza fino al 10 % è consentita la presenza di soli vitigni Lagrein e/o Pinot nero.

V. „*Alto Adige*" „*Terlano*" (in lingua tedesca „*Südtirol Terlaner*"):

a) con specificazione di vitigno: vigneti costituiti esclusivamente con vitigni della varietà specificata (Pinot bianco, Chardonnay, Riesling italico, Riesling, Sauvignon, Sylvaner, Müller Thurgau).

Tuttavia nella preparazione di ciascun vino monovarietale di cui sopra è ammessa l'utilizzazione di uve provenienti dagli altri vitigni sopra elencati nella misura massima del 10 % del totale, purché le relative uve provengano da vigneti aziendali iscritti nei rispettivi albi;

b) senza specificazione di vitigno, vigneti con Pinot bianco e/o Chardonnay non meno del 50 % e per la restante percentuale, congiuntamente o disgiuntamente da: Riesling italico, Riesling, Sauvignon, Sylvaner e Müller Thurgau. È ammessa la presenza di altri vitigni purché da uve bianche e raccomandati ai sensi delle norme Ue, nella misura massima del 10 %;

VI. „*Alto Adige*" „*Valle Isarco*" (in lingua tedesca „*Südtirol Eisacktal*" o „*Eisacktaler*"):

a) accompagnato dal nome di una delle seguenti varità: Traminer aromatico o Gewürztraminer, Pinot grigio o Ruländer o Grauer Burgunder, Veltliner, Sylvaner o Silvaner, Müller Thurgau, Kerner - vigneti costituiti per almeno il 90 % dai corrispondenti vitigni e per il restante 10 per cento

massimo da altri vitigni di colore analogo raccomandati per la provincia di Bolzano.

b) per i vini designati Alto Adige Valle Isarco (Südtirol Eisacktal) Klausner Laitacher le uve devono provenire da vigneti costituiti dai vitigni Schiava e/o Portoghese e/o Lagrein e/o Pinot nero, situati nei comuni di Barbiano, Chiusa, Velturno e Villandro.

VII. *„Alto Adige" „Valle Venosta"* (in lingua tedesca *„Südtirol" „Vinschgau"*) con la menzione obbligatoria del vitigno: Chardonnay, Kerner, Müller Thurgau, Pinot bianco (Weißburgunder), Pinot grigio (Ruländer), Riesling, Traminer aromatico (Gewürztraminer), Pinot nero (Blauburgunder), Schiava (Vernatsch). Per il restante 10 % possono essere presenti altri vitigni raccomandati per la provincia di Bolzano di colore analogo.

Articolo 3

La zona di produzione delle uve che possono essere destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata di cui all'articolo 1 è così stabilita:

I. *„Alto Adige"* o *„dell'Alto Adige"* (in lingua tedesca *„Südtiroler" o „Südtirol"*) senza una delle sottodenominazioni geografiche di cui all'articolo 1;

le uve destinate alla produzione dei vini „Alto Adige" devono essere prodotte nella parte del territorio della provincia di Bolzano idoneo alla produzione dei vini di qualità previsti nel presente disciplinare.

In particolare la zona idonea comprende il territorio dei comuni di: Andriano, Appiano, Bolzano, Bronzolo, Caines, Caldaro, Cermes, Cornedo all'Isarco, Cortaccia, Cortina all'Adige, Egna, Fiè, Gargazzone,

Meltina, Lagundo, Laives, Lana, Magrè all'Adige, Marlengo, Montagna, Ora, Postal, Renon, Rifiano, Salorno, San Genesio, San Pancrazio, Scena, Termeno, Terlano, Tesimo, Tirolo, Vadena, Nalles.

II. „*Alto Adige*" „*Colli di Bolzano*" (in lingua tedesca „*Südtirol*" „*Bozen Leiten*"):

le uve devono essere prodotte nella zona di produzione appresso indicata che comprende tutto il territorio amministrativo comunale di Laives e in parte quello dei comuni di Terlano, S. Genesio, Bolzano, Renon, Fiè e Cornedo.

Tale zona è esternamente cosí delimitata:

partendo dall'incrocio della strada statale del Brennero n. 12 con il confine comunale di Laives, in prossimità del km 427,700, il limite segue in direzione ovest il confine comunale di Laives, fino ad arrivare al fiume Adige. Volge quindi a nord, sempre lungo il confine comunale di Laives, e poi lungo quello di Bolzano nella stessa direzione, identificandosi, salvo brevi tratti con il fiume Adige, fino a raggiungere la località Piè di Castello del comune di Bolzano. Prosegue in direzione nord-ovest lungo la sponda sinistra dell'Adige fino a incrociare il confine comunale di Terlano a nord-ovest di Vilpiano, segue quindi, verso nord-est prima e sud-est poi il confine di Terlano sino al Kaltenbrunen Bach. Dal punto di incrocio con il corso d'acqua segue una retta verso est passante per le quote 829, 786 e 742 (Masi Schmalz, Egger, Moar e Trattoria Colonna) quest'ultima sul confine comunale di Bolzano. Il limite segue quindi il confine di Bolzano sino a incrociare il rio S. Genesio che risale fino alla quota 788 da dove prosegue per una retta in direzione nord passando per le quote 942, 878 (Moro Le Fosse) e 889. Da quota 889 segue una retta verso sud-est sino a

raggiungere al km 4 la strada provinciale della Valle del Sarentino. Prosegue verso nord per tale strada fino al km 6 da dove segue una retta verso est sino al raggungere la quota 872 per piegare poi verso sud lungo una retta che passa per le quote 763 (Lorno), 856 (Masi Alti) e raggiungere quota 780 (Nop). Da qui la retta prosegue verso est, ragiunge quota 1.192 nel centro abitato l'Assunta, piega quindi verso sud, attraversa quota 871 e raggiunge quota 807 (Signato), piega quindi verso est lungo una retta spezzata passante a sud di Selva di Signato per le quote 964, 1.175, 996, 953, 897, 916 e 885 da dove prosegue per la strada che conduce a Ospiti passando per le quote 955, 974, 972 e 847.

Da quota 847 prosegue verso nord-est per una retta spezzata passante per le quote 743 (Castelpietra), 998 (Siffiano), 981, 982 (Belvedere), 642, 805 (Molin del Buco) e 868. Da 868 il limite segue una retta verso sud passante per le quote 734, 376 e attraversato il fiume Isarco raggiunge la quota 822 (Selva di Platzhammer) da dove prosegue per la rotabile che in direzione sud raggiunge il centro abitato di Fiè allo Scillar, prosegue per la strada che porta a Fiè di sopra, l'attraversa e quindi per la rotabile, in direzione sud-est e poi sud-ovest, raggiunge Molino dopo aver toccato le quote 923, 910 e 842. Da Molino prosegue verso ovest lungo il corso d'acqua sino a incrociare la provinciale per Fiè, segue questa verso ovest fino al km 5.500 circa, dove per la rotabile verso sud raggiunge Presule (quota 878), da qui in direzione sud-ovest segue una retta spezzata passante per le quote 865, 979, 833, 727, 481, 722 e 823, quest'ultima quota nel centro abitato di Collepietra. Da Collepietra segue la rotabile che prima verso sud e poi verso ovest raggiunge quota 706 poco prima di Mortner. Da quota 706 segue il sentiero verso sud-ovest fino a raggiungere

Maso Wienden da dove segue una retta spezzata verso ovest che passa per Maso Brunner (quota 802), taglia la strada statale n. 241 della Val d'Ega a quota 448, tocca Maso Roll (quota 944) e S. Isidoro (quota 928). Il limite prosegue lungo la rotabile che porta al Colle dei Contadini (quota 1.136) e, quindi, verso sud segue il sentiero che, conduce al rifugio Prati di Kohl. Da qui il limite segue in direzione sud il confine comunale di Bolzano e poi nella stessa direzione quello di Laives fino ad arrivare al punto di partenza della descrizione.

All'interno della zona di cui sopra sono da escludersi tutti i territori appartenenti alla zona di produzione del vino „Santa Maddalena" di cui all'articolo 3 del disciplinare di produzione annesso al Dpr 11 agosto 1971, pubblicato nella Gazzetta ufficiale n. 245 del 28 settembre 1971.

III. *„Alto Adige" „Meranese di Collina"* o *„Meranese"* (in lingua tedesca *„Südtirol" „Meraner Hügel"* o *„Meraner"*):

le uve destinate alla produzione del vino „Meranese di Collina" o „Meranese" devono essere prodotte nelle zone appresso indicate e comprendenti in tutto o in parte i comuni di Merano, Caines, Cermes, Gargazzone, Lagundo, Lana, Marlengo, Postal, Rifiano, S. Pancrazio, Scena, Tesimo, Tirolo.

Le zone sono così delimitate:

zona a sinistra del fiume Adige:

partendo a sud del centro abitato di Gargazzone, la linea di delimitazione corre in direzione nord lungo il limite del bosco, attraverso i comuni di Gargazzone, Postal, Merano; toccando le quote 392 (ponte sul rio Gargazzone), 282, 455, 345, 530 Wiesler e Kofler in comune di Postal e in comune di Merano: la quota 563, Platt, le quote 523, 525, 575 e 583, le

cave (quota 568 - Montefranco) la sorgente a sud dell'Alb. Lastabianca, il Maso, Spessa, la Cava di Argilla, la croce isolata posta a quota 647 sulla mulatteria per maso Kiendl, il maso Kiendl, tocca lasciando il limite di bosco, il limite altimetrico di 650 metri nel comune di Scena passa quindi in prossimità di S. Girogio e maso Loth per arrivare al Riopetroso, taglia in questo punto il fiume Passirio dopo aver toccato le quote 634 e 522 e seguendo la linea di confluenza fra pendio e fondovalle, si dirige verso nord, toccando la quota 490; il km 6 della strada statale n. 44, la località di Collina del comune di Rifiano, segue quindi la carrareccia che porta nei pressi di Aica. Dal suddetto punto la linea di delimitazione piega verso sud-ovest e comprendendo la località di S. Maria, segue il bosco non oltrepassando comunque il limite altimetrico di 650 m, tocca la quota 575 in comune di Rifiano quindi la quota 595 in comune di Caines, aggira, includendolo, Fabiato di Caines ed escludendola, la località Finele, tocca la quota 632 passa a sud del collegio „Johanneum" La delimitazione segue la carrareccia che porta a Tirolo e da Tirolo lungo la strada verso nord, fino alla segheria e, proseguendo lungo la linea altimetrica di 650 metri, si congiunge al Castel Tirolo (quota 647) segue nuovamente il limite naturale formato dal bosco passa a nord dell'abitato di S. Pietro, delle case a quota 628 all'altezza di Collecorona piega verso sud e quindi verso ovest tocca Pozza oltrepassata la quale risale verso nord e in prossimità delle case poste a quota 671 ritorna verso ovest sempre lungo il limite di bosco tocca la quota 600, passa a nord dell'abitato di Plars di Sopra fino a incontrare la strada che conduce a Plars. Da tale punto il confine di zona piega verso sud-ovest in direzione di Tel includendo le

case a quota 602 fino a incontrare e seguire verso sud il confine comunale di Lagundo che in tale punto coincide con il fiume Adige. Segue verso est l'Adige fino al ponte della strada statale n. 38 (prossimità di Riomolino) e continua lungo questa, in direzione sud, fino al punto di partenza, a sud del centro abitato di Gargazzone.

zona a destra del fiume Adige:

partendo a sud di castello Leone la linea di delimitazione segue verso nord la curva di livello di 300 metri fino a giungere al castello di Brandis includendo i vigneti annessi al suddetto castello. Segue verso nord la strada che porta a Lana di Sopra, passando per l'Assunzione il cimitero di Lana, costeggia Lanegg e si congiunge con la strada statale n. 238 che segue fino a incontrare il fiume Adige (ponte a quota 299 in comune di Marlengo). Segue verso nord-ovest l'Adige fino a incontrare il confine comunale di Parcines dove si innesta e segue verso sud-est la strada statale n. 38 al km 195,5 circa. Ora il limite di zona segue il limite di bosco rispettando il limite altimetrico di 650 metri, comprende le case a quota 420, Obermaier, attraversa la località Tramontana Zeisalter, la quota 534, aggira escludendo il bosco Larici, tocca la quota 473, prosegue lungo la linea altimetrica di 650 metri, passa per Hillepranter, Sinigher (quota 520), e le quote 520 e 502 in comune di Marlengo. Il limite di zona sempre verso sud e lungo il bosco, aggira includendolo, il castello Monteleone, le quote 545, 587 e 581 in comune di Cermes, le quote 524 468, 590 e 619 in comune di Lana quindi il confine si congiunge con Punterhof. La zona di produzione comprende anche i vigneti posti al di sotto dei 650 metri slm dei masi Eggman, Forsthof e Sottovia in comune di S. Pancrazio, all'imbocco della Val d'Ultimo. La linea di delimitazione risale quindi

verso nord-est correndo parallela alla strada Lana di Sopra-S. Pancrazio, fino all'altezza della quota 619 da dove, in direzione est, corre parallelamente e a nord del rio Valsura, tocca la quota 403, attraversa il rio stesso alla quota 332 e piega in direzione sud lungo il limite di bosco toccando le quote 488, 504, 527 e 367 fino a intersecare la strada statale n. 238 km 30. Da tale punto il limite si sposta alla sinistra della suddetta strada statale e corre parallelamente alla stessa sempre verso sud, fino al punto di partenza, a sud di castel Leone.

In tale zona vanno inclusi pure i vigneti sottostanti il castello S. Erasmo in comune di Tesimo.

IV. *„Alto Adige" „Santa Maddalena"* (in lingua tedesca *„Südtirol" „St. Magdalener"*):

la zona di produzione del vino „Santa Maddalena" comprende in tutto o in parte i territori delle frazioni e sottofrazioni di: Santa Maddalena, Santa Giustina, Laitago (Coste), San Pietro, Guncina, S. Giorgio, Rena (Sabbia), Santa Giustina di sopra, Laitago di sopra (Signato), Laste Basse, Cardano in comune di Cornedo, Campiglio, Virgolo, Aslago, Rencio e S. Maurizio in comune di Bolzano, Settequerce in comune di S. Genesio, i Masi Reiter, Diem, Raindl, Ebnicher e Plattner in comune di Renon.

Tale zona è cosí delimitata:

partendo in località Bagni di zolfo (km 222,5 della strada statale n. 38 Bolzano-Merano) la linea di delimitazione segue, in direzione di Terlano, la statale n. 38 fino a raggiungere il rio Margherita che risale fino a quota 500. Devia verso est seguendo la linea di quota 500 raggiunge la località Guncina, dopo aver attraversato i torrenti Petroso e S. Maurizio. Piega quindi a nord, per includere il maso Pichler (quota 529), e prosegue lungo

la linea di quota 700 per raggiungere il rio Fago sul confine comunale Bolzano-San Genesio. Segue detto confine comunale e, raggiunto il rio San Genesio, lo discende fino alla sua affluenza sul torrente Talvera. Discende il Talvera fino alla valle che scende tra il cotonificio e Castel Roncolo. Risale la valle fino a quota 600 e lungo questa linea di quota, in direzione sud, raggiunge il confine comunale di Bolzano che segue verso est fino alla quota 853. Da detta quota la linea di delimitazione si scosta dal confine comunale per dirigersi a nord lungo la carrareccia (quota 832) proveniente dall'Assunta; passa rispettivamente a nord e nord-ovest dei masi Ebnicher e Plattner, che sono inclusi nella zona, per raggiungere il tracciato della cremagliera del Renon (quota 843) che discende per incrociare di nuovo il confine comunale finché questo corre lungo il rio Rivellone (quota 525), quindi volge a est per passare a nord del maso Loosmann e prosegue lungo le quote 784, 777, 765 fino a raggiungere la strada che porta al Renon che discende fino alla quota 651. Da detta quota si dirige verso il canalone di Laste-Basse per raggiungere l'ansa a gomito del fiume Isarco (quota 296 km 445 della strada statale n. 12). Da questo punto la linea di delimitazione si sposta alla sinistra del fiume Isarco per includere il maso Hochklausenhof e proseguire, prima in direzione sud e poi ovest lungo la strada statale n. 12 fino al km 444. Dal km 444 volge a sud per raggiungere la linea di quota 500; prosegue, verso ovest, per detta linea di quota e dopo aver attraversato l'abitato di Cornedo, sale per la carrareccia che conduce a quota 551 e passando a sud del maso Bischof, che resta incluso, oltrepassa in linea retta la valle del rio d'Ega, per raggiungere, sul versante sinistro, la linea di quota 500, che segue fino alla

località S. Geltrude, passando per Cardano, Campegno, Campiglio, Virgolo e Aslago. Da S. Geltrude piega, a ovest, lungo la via Castel Flavon, alla periferia della città, segue in direzione nord la ferrovia fino al fiume Isarco, quindi la sponda sinistra dello stesso fino alla località Pronzegg (quota 267), attraversa il fiume e in direzione nord-ovest raggiunge e costeggia la ferrovia fino alla stazione di valle della funivia del Renon. Da detta stazione la linea di delimitazione prosegue per via Brennero, Dodiciville, S. Giovanni, via S. Oswaldo, via Weggenstein, via S. Arrigo e raggiunge il torrente Talvera al ponte S. Antonio. Oltrepassato il ponte, prosegue sulla linea altimetrica di m 300, a piè di monte e a nord della città, passa per le località Fago e Guncina. All'altezza della quota 325, lascia la quota altimetrica predetta per seguire via Cologna e raggiungere la vecchia strada Gries-Merano, continuando lungo quest'ultima fino alla località Bagni di zolfo, punto di partenza della delimitazione.

V. *„Alto Adige" „Terlano"* (in lingua tedesca *„Südtirol" „Terlaner*):

la zona di produzione dei vini „Terlano", in lingua tedesca „Terlaner", comprende: il territorio del comune di Terlano, salvo la parte non idonea a produzioni vinicole con le caratteristiche previste da presente disciplinare e parte del territorio dei comuni di S. Genesio, Meltina, Tesimo, Nalles, Andriano, Appiano, Caldaro.

Essa è composta da due territori distinti e delimitati come segue:

a) Terlano e Meltina: partendo a nord della zona da delimitare, il limite si identifica con la strada statale dello Stelvio n. 38, e precisamente al km 212,200 della stessa, ove incrocia il confine comunale di Terlano. Il limite segue poi la statale in direzione sud fino al km 218,500 (bivio) ove si

identifica con la strada comunale che passa per le quote: 246, 245, 247. Taglia quindi il rio Margherita (quota 243) e prosegue lungo il fosso denominato „Chiaro di luna" fino a intersecare di nuovo il confine comunale di Terlano (quota 240). Di qui il limite della zona volge a est, identificandosi con il confine comunale. Seguendo lo stesso confine in senso orario la linea tocca il rio Petroso al di sopra della località Settequerce. Sale il greto di detto rio nel comune di S. Genesio fino a quota 600 e prosegue verso est su questa quota fino a toccare il rio S. Maurizio. Il confine sale nuovamente fino all'attraversamento della strada consorziale di Cologna di Sotto (quota 800). La strada in direzione verso est costituisce il confine fino al punto in cui la strada incrocia il confine comunale tra S. Genesio e Bolzano (quota 725). Ivi il confine si piega a ovest identificandosi con il confine comunale di S. Genesio fino ad arrivare al punto di partenza della descrizione.

In questa zona sono compresi i vigenti del maso Soglia del comune di Meltina, posto a ridosso del confine comunale di Terlano a est della frazione Vilpiano; sempre in comune di Meltina sono compresi i vigenti dei masi Gorl, Bergjosel e Legar;

b) Tesimo, Nalles, Andriano, Appiano e Caldaro: partendo da nord-ovest della zona da delimitare il confine si identifica con il confine comunale di Tesimo. Piú precisamente la delimitazione inizia in località monte del Cambio (quota 1.772) e si dirige verso sud, seguendo il confine comunale. Prosegue, quindi, lungo il confine comunale di Appiano che è anche confine provinciale. Raggiunge il confine comunale di Caldaro e si dirige, sempre a sud, lungo il confine comunale e provinciale, fino alla località „Cerva" o „Col di Sopra" (quota 1.856), volge quindi a est, lungo il

confine comunale di Caldaro, fino a incrociare la strada provinciale Caldaro-Termeno (strada del vino) al km 10,700 circa (quota 220). Segue tale strada in direzione nord fino al km 9,200 (quota 235) quindi la strada comunale che porta al maso Vogelmaier. Di qui il limite prosegue lungo il sentiero che porta a quota 238 e quindi, sempre verso nord, lungo la strada comunale che inizialmente passa per le quote 346 e 359 per arrivare fino alla chiesa di S. Maria nell'ambito di Caldaro. Volge quindi a est lungo la strada comunale che porta in centro al paese di Caldaro, fino a toccare la strada provinciale per Termeno. Segue quest'ultima in direzione sud fino al km 6,100 (quota 348 bivio) per identificarsi poi con la strada che porta alla località Klughammer. Di qui in direzione est prima e nord poi segue nuovamente il confine comunale di Caldaro e quindi di Appiano fino a intersecare nella frazione di Frangarto la traccia della ferrovia Bolzano-Caldaro. Prima in direzione ovest poi a sud il limite della zona segue la ferrovia fino alla località Crocevia, ove interseca la provinciale Appiano-Caldaro al km 1 (quota 405). Lungo quest'ultima il limite ritorna a nord fino alla frazione S. Michele. Di qui segue la strada che porta a Missiano passando per le quote 447, 450. Prima del centro abitato di Missiano, il limite volge a sud-est lungo la strada che da Missiano porta a S. Paolo, fino al bivio con la strada che da S. Paolo conduce a Riva di Sotto. Segue quest'ultima in direzione nord, oltrepassa la frazione di Riva di Sotto e prosegue lungo la vecchia strada Riva di Sotto-Andriano passando per le quote 255, 244 fino a intersecare il confine comunale di Andriano. Lungo tale confine volge quindi a nord-est fino a raggiungere la fossa d'Adige. Segue per breve tratto la fossa fino a toccare al km 2 la strada provinciale

Terlano-Andriano. Prosegue lungo la carrareccia che corre parallela a ovest della fossa (quota 250), si identifica quindi il nuovo con il confine comunale di Andriano fino all'incrocio con la vecchia strada Andriano-Nalles (quota 250). Segue la strada fino a quota 256, di qui con una linea spezzata, il limite tocca le quote 244 a nord-est 258 (Flierhof) a nord, 268, 271 ancora a nord 268, 658 (Castel Katzenzungen) a ovest, 577, 598, 646 e 711 (acquedotto) ancora a ovest. Risale quindi lungo l'acquedotto (quote 804,778) in direzione ovest e prima della quota 832, volge decisamente a sud lungo il corso d'acqua che confluisce in questo punto nel rio di Prissiano. Seguendo il corso d'acqua tocca le quote 938, 983 1.216, prosegue poi lungo il sentiero che passa per quota 1.337 per giungere infine al confine comunale di Tesimo in località monte del Cambio (quota 1.772) punto di partenza della descrizione.

VI. *„Alto Adige" „Valle Isarco"* (in lingua tedesca *„Südtirol" „Eisacktaler"*

le uve destinate alla produzione dei vini „Valle Isarco" devono essere prodotte nella zona che comprende in parte il territorio dei seguenti comuni: Barbiano, Bressanone, Castelrotto, Chiusa, Fiè, Funes, Laion, Naz-Sciaves, Renon, Velturno, Villandro e Varna.

Tale zona di produzione è costituita come segue:

la delimitatione inizia nel comune di Renon nell'abitato di Signato a quota 848 per seguire in direzione nord-est sulla curva di livello a m 900 fino a intersecare la strada provinciale alle porte dell'abitato di Auna di Sotto, passa per le quote 887 e 885, attraversa il rio degli Ospiti, passa per la quota 842 e continua in direzione nord sulla curva di livello di m 900, attraversa il rio del Passo per toccare la quota 858 e 888 in località Sifiano, continua per quota 784 ivi scende nel greto del rio Fosco da dove sale alla

curva di livello di m 800 che segue attraversando le località Antlas e Pietra Rossa fino a quota 772, tocca il rio Rosa, passa per la quota 791 (Saubach) nel comune di Barbiano per proseguire sulla curva di livello di m 800 tagliando il rio Grande. Poi nel comune di Barbiano sempre in direzione nord, passando per le quote 840, 830, 786, 681, costeggia il rio degli Orli salendo fino a quota 770 e attraversa il comune di Villandro, seguendo la curva di livello di m 850, passa dopo l'abitato di Villandro a livello m 800 e continua fino a quota 825 in località S. Valentino. Penetra così nel comune di Chiusa e prosegue per la quota 760, attraversa il torrente Tina salendo sul lato orografico sinistro di detto torrente fino alla cava di sabbia a quota 800 m e tocca la quota 863 (S. Giuseppe), entra quindi nel comune di Velturno e prosegue per la quota 860, 840 (località Pedraz), 817, 802, 800, 849 (località Gioviniano), passa per S. Croce e tocca la quota 860 (Holtzer). Continua nel comune di Bressanone a quota 836 (località Teccelinga di Sotto), taglia il rio dell'Orso continua per le quote 778 (località Perara). 766, passa sotto la località Pinzago, raggiunge a quota 827. la località S. Cirillo, prosegue per le quote 733 (Pian di Sopra), 710, 744 (Borghetto), 728, 770 (Seminario), 788 (Castel Salerno) e 694. Taglia quindi la strada statale 12 al km 483,500 (quota 677) tocca le quote 696, 692 e 631, volge quindi a sud, passa per quota 624 (Rigo di Dentro), 684, taglia la strada statale della Pusteria al km 3, tocca la quota 761 passando a quota 819 sulla strada provinciale di Rasa attraversando l'abitato con inclusione del vigneto del maso Moser, giungendo a quota 804 (Rotzetzer) taglia il confine comunale e volgendo in linea retta a est raggiunge la strada provinciale di Elvas (quota 834). Gira nuovamente a sud fino a

quota 824 per raggiungere all'altezza del maso Colcucco di Sotto (quota 748) il fiume Rienza che segue fino alla confluenza con l'Isarco. Volge quindi a nord lungo il fiume Isarco, fino al ponte della strada statale n. 49, segue questa fino al km 1, poi la comunale che porta a Novacella, quindi verso sud il fiume Isarco fino alla confluenza del rio Scaleres. In direzione nord-ovest il confine prosegue lungo il rio Scaleres, fino a incontrare la ferrovia del Brennero che segue fino che questa interseca la strada statale n. 12 al km 477. Segue poi la strada statale n. 12 in direzione sud fino al km 469,200, volge quindi a est, taglia il fiume Isarco e la ferrovia, tocca quota 645, piega a sud-est fino a quota 703, include il maso Neidegg (quota 597), Stark (quota 662), tocca le quote 636, 650, 671 (Laghedo) comprende il maso Oberfundneid (quota 710) passa per le quote 670, 732 (Fontana), 685 (Gschloier). Il confine volge quindi a est (Val Gardena) passa per le quote 693 (S. Caterina), 822 e scendendo lungo la strada provinciale per Laion arriva a quota 838 per scendere dalla quota 852 (Novale di Sopra) a quota 635 nel rio Gardena, che segue in direzione ovest fino alla confluenza del fiume Isarco. Piega a sud lungo la strada statale 12, dal km 461 fino al km 453 (ponte coperto) volge quindi di nuovo a est e raggiunge quota 763, piega a sud intersecando la strada comunale per Aica, tocca le quote 809 e 712, segue la curva di livello m 800 passando per le quote 812, 805, volge a est, include Fiè di Sotto, tocca la provinciale di Fiè (km 7), piega a sud seguendo la curva di livello 700 e, volgendo a ovest, passa per le quote 745, 698, per arrivare a incrociare la strada statale n. 12 al km 451 Ivi prosegue sulla strada statale fino al km 448 per proseguire in direzione sud-ovest a quota 618, comprende i masi

Sacker (quota 506), Frommer (quota 664), Dornacher, piega a ovest in linea retta per toccare quota 689 sulla strada provinciale e segue la curva di livello m 700 fino a toccare il confine comunale sulla strada per Signato, ivi prende la strada fino alla quota 623 per seguire la curva di livello m 625 in direzione verso il torrente Rivellone, piegando nella gola di detto torrente a est e raggiunge il punto di partenza della desriczione (Signato quota 848).

Nella zona di produzione testé descritta sono da includere anche i vigneti:

1) della frazione di Tiso nel comune di Funes, compresi entro la seguente delimitazione: il confine, partendo a quota 604, segue in direzione est la strada provinciale della Val di Funes fino a quota 781 (Males) volge quindi a ovest, seguendo la curva di livello m 850 fino alla strada provinciale di Tiso sale lungo detta strada fino alla curva di livello m 900 per allinearsi nuovamente al di sotto del paese di Tiso al livello m 850, passa per le quote 810, 797 (S. Bartolomeo), 764 per congiungersi al punto di partenza (quota 604) sulla strada provinciale di Funes:

2) della frazione di Naz nel comune di Naz-Sciaves e precisamente entro i seguenti confini: la fascia di terreno posta a sud-est dell'abitato di Naz e delimitata a est e a ovest rispettivamente dalle curve di livello di m 800 e 850 e a sud e nord della quota 826 e 891,

3) nel comune catastale di Millan e S. Andrea sempre in comune di Bressanone entro la seguente delimitazione: il confine partendo da quota 570 in direzione est (vincolo S. Giuseppe) per seguire sulla curva di livello m 600 fino al rio Tramezzo, sale detto rio fino a 650 m, passa per quota 823 e 867 in località S. Andrea per ricongiungersi al rio Tramezzo scendendo fino alla curva di livello m 700 prosegue indi fino al km 4 della

strada della Plose e segue il tracciato fino a quota 768. Continua in direzione ovest scendendo il fosso che porta a quota 596 sulla strada provinciale di Sarnes, ivi piega in direzione nord seguendo la strada attraverso l'abitato di Millan per congiungersi al punto di partenza (quota 570);

4) della frazione di Albes del comune di Bressanone a nord-est dell'abitato stesso, entro i seguenti confini: a sud il rio Eores fino a quota 635, a nord-est la curva di livello di m 700, a ovest la strada comunale Sarnes-Albes fino al rio di Eores;

5) della frazione di Tisana nel comune di Castelrotto compresi entro la seguente delimitazione: il confine partendo da quota 520 (confine con il comune di Ponte Gardena) segue in direzione sud la strada provinciale per Castelrotto fino alla curva di livello m 700 per scendere lungo il rio di Tisana fino alla confluenza con il fiume Isarco per congiungersi lungo la sponda sinistra di detto fiume al punto di partenza lungo il confine comunale.

Tuttavia per il vino rosso „Südtirol" „Eisacktaler Klausner Laitacher" la zona di produzione delle uve è limitata al territorio delimitato precedentemente e facente parte dei comuni di Velturno, Chiusa, Villandro e Barbiano.

VII. „Alto Adige" „Valle Venosta" (in lingua tedesca *„Südtirol" „Vinschgau"*):

le uve destinate alla produzione del vino „Valle Venosta" devono essere prodotte nella zona appresso indicata, che comprende tutto o in parte le zone vocate dei comuni di Castelbello-Ciardes, Laces, Naturno, Parcines e Silandro.

Tale zona è così delimitata:

partendo dal km 163 della s.s. dello Stelvio (n. 38) nel comune di Silandro la linea di delimitazione sale in direzione nord fino a quota 900 slm. Ivi piega in direzione est seguendo la curva di livello della quota 900 lungo le coste del Monte di Mezzodì fino al Castello di Juvale nel comune di Castelbello-Ciardes.

Da questo punto la linea di delimitazione prosegue in direzione est fino al rio di Senales con il quale si identifica scendendo fino all'attraversamento della s.s. dello Stelvio. Di quì la linea segue la statale fino al km 184 per piegare in direzione nord sino quota 700 m.

Ivi piega nuovamente in direzione est seguendo la curva di livello della quota 700 e con essa raggiunge il confine comunale di Parcines nel greto del torrente Tel. Indi devia seguendo il confine comunale a raggiungere la s.s. dello Stelvio.

La delimitazione meridionale della zona di produzione è costituita dalla s.s. dello Stelvio in direzione occidentale fino al km 177 nell'abitato di Castelbello. Indi prosegue nel sottostante greto del fiume Adige per salire al km 174 di nuovo sulla statale proseguendo su tale fino km 163, punto di partenza della delimitazione.

Articolo 4

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'articolo 1 devono essere atte a conferire alle uve e ai vini le specifiche caratteristiche di qualità. I sesti d'impianto, le forme di allevamento e i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino.

Per i nuovi impianti o reimpianti la densità minima deve essere di 2500 ceppi a ettaro

È vietata ogni pratica di forzatura: l'irrigazione di soccorso non è considerata tale.

I. Per le uve destinate alla produzione dei vini con denominazione d'origine controllata „Alto Adige" o „dell'Alto Adige", senza altra sottodenominazione geografica, sono da considerarsi idonei ai fini dell'iscrizione nell'albo dei vigneti, unicamente i vigneti ubicati in terreni di favorevole giacitura ed esposizione, con l'esclusione di quelli posti al di sopra di 700 metri slm se composti da vitigni a frutto rosso o da Pinot grigio, e al di sopra di 900 metri slm, se composti da vitigni a frutto bianco.

II. Per le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione d'origine „Alto Adige" „Colli di Bolzano" sono da considerarsi idonei ai fini dell'iscrizione all'albo dei vigneti unicamente i vigneti collinari ubicati in terreni di favorevole giacitura ed esposizione.

III. Per le uve destinate alla produzione di vini a denominazione d'origine controllata „Alto Adige" „Meranese di Collina" sono da considerarsi idonei unicamente i vigneti collinari compresi fra i 300 e i 650 metri slm esposti prevalentemente a sud, sud-ovest.

IV Per le uve destinate alla produzione del vino a denominazione d'origine controllata „Alto Adige" „Santa Maddalena" sono da considerarsi idonei unicamente i vigneti di buona esposizione.

V Per le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione d'origine controllata „Alto Adige" „Terlano" sono da escludere i vigneti di terreni non idonei di fondovalle.

VI. Per le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione d'origine controllata „Alto Adige" „Valle Isarco" sono da considerarsi idonei, ai fini dell'iscrizione all'albo dei vigneti, i vigneti ubicati in terrenti di favorevole giacitura anche se di varia natura.

VII. Per le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione d'origine controllata „Alto Adige" „Valle Venosta" sono da considerarsi idonei, ai fini dell'iscirizione all'albo dei vigneti, i vigneti di buona esposizione.

2. La produzione massima di uve ammesse per i vini „Alto Adige" o „dell'Alto Adige" con o senza menzione di vitigno e per i vini „Alto Adige" con le sottodenominazioni geografiche di cui all'articolo 1, per ettaro di coltura specializzata, non deve essere superiore, e il titolo alcolometrico volumico naturale dei mosti non deve essere inferiore ai sottoelencati limiti:

Denominazione Alto Adige	Prod. max uva/ha (q.li)	Titolo alcol. min. nat. (vol.%)
Bianco (o Weiss)	100	10,5
Moscato giallo	100	10
Pinot bianco	130	10,5
Pinot grigio	130	11
Chardonnay	130	10,5
Riesling italico	130	10,5
Riesling	130	10,5
Riesling x Sylvaner (Müller Thurgau)	130	10

	Sylvaner	130	10
	Sauvignon	130	10,5
	Traminer aromatico	120	11
	Moscato rosa	60	12
	Lagrein rosato	140	10,5
	Lagrein scuro	140	11
	Merlot rosso e rosato	130	10,5
	Cabernet	110	11
	Pinot nero e rosato	120	11
	Malvasia	110	11
	Schiava	140	10
	Schiava grigia	140	11
II	Colli di Bolzano	130	10
III	Meanese di Collina	125	10
IV	Santa Maddalena	125	10,5
V	Terlano	130	10,5
	Terlano Pinot bianco	130	10,5
	Terlano Chardonnay	130	10,5
	Terlano Riesling italico	130	10,5
	Terlano Riesling	130	10,5
	Terlano Sylvaner	130	10,5
	Terlano Müller Thurgau	130	10,5
	Terlano Sauvignon	130	11
VI	Valle Isarco Pinot grigio	100	10,5
	Valle Isarco Silvaner	130	10

	Valle Isarco Veltliner	120	10
	Valle Isarco Müller		
	Thurgau	130	10
	Valle Isarco		
	Traminer aromatico	100	10,5
	Valle Isarco Kerner	100	10,5
	Valle Isarco		
	Klausner Laitacher	125	10
VII	Valle Venosta Chardonnay	110	10
	Valle Venosta Kerner	100	10,5
	Valle Venosta		
	Müller Thurgau	120	10
	Valle Venosta Pinot bianco	110	10
	Valle Venosta Pinot grigio	100	10,5
	Valle Venosta Riesling	100	10
	Valle Venosta		
	Traminer aromatico	90	10,5
	Valle Venosta Pinot nero	100	10,5
	Valle Venosta Schiava	120	10

La resa massima si intende a partire dal terzo anno in avanti. Per il secondo anno la resa massima è quella realmente ottenuta, con un massimo del 50 % delle cifre anzidette, senza la tolleranza del 20 %.

Per l'anno di impianto la resa è zero.

3. Nelle annate più favorevoli le quantità di uve destinate alla produzione dei vini Alto Adige devono essere riportate ai limiti massimi di cui sopra, semprechè la resa unitaria non superi per più del 20 per cento i limiti

stessi. La provincia autonoma di Bolzano, con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate, prima della vendemmia può modificare i limiti massimi di resa unitaria e il titolo alcolometrico volumico minimo naturale in conformità alle norme di legge.

Articolo 5

1 Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche, leali e costanti, atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.

2. Le operazioni di vinificazione devono avvenire all'interno del territorio della provincia di Bolzano, tranne che per i vini Alto Adige „Valle Isarco" la cui vinificazione deve avvenire entro la zona di produzione delle uve, di cui all'art. 3, punto VI, o nell'intero territorio amministrativo del comune di Bolzano e dei comuni ricadenti anche solo in parte nella zona di produzione delle uve anzidette.

Inoltre i vini „Alto Adige" „Valle Isarco" l'assessore provinciale competente può consentire di anno in anno e per determinate quantità di uva la vinificazione in stabilimenti ubicati al di fuori della zona anzidetta, ma all'interno del territorio della provincia di Bolzano.

Per i vini „Alto Adige" o „dell'Alto Adige" senza una sottodenominazione geografica di cui all'articolo 1 è facoltà del Ministero per le Politiche Agricole, tenuto conto delle situazioni tradizionali, su richiesta delle ditte interessate, consentire che la vinificazione possa avvenire nella provincia di Trento.

3. L'aumento del titolo alcolometrico e le eventuali pratiche correttive tradizionali sono consentiti ai sensi delle norme della Comunità Europea. Tuttavia l'eventuale conseguente aumento del volume deve rientrare nei limiti massimi previsti per la resa dell'uva in vino.

4. La resa massima di uva in vino non deve superare il 65 % per il vino Alto Adige Moscato rosa e il 70 % per tutti gli altri vini.

   Qualora la resa superi i limiti suddetti, ma non il 70 % per il Moscato rosa e il 75 % per gli altri vini, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine controllata. Oltre questi ultimi limiti decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutta la partita.

5. I vini Alto Adige o dell'Alto Adige (Südtirol o Südtiroler in lingua tedesca) con la menzione di vitigno Chardonnay, Pinot grigio o Grauer Burgunder o Ruländer, Pinot bianco o Weißburgunder, Pinot nero o Blauburgunder, possono essere elaborati nella tipologia spumante, secondo le norme specifiche degli spumatni e nel rispetto delle condizioni stabilite dal presente disciplinare.

   I vini Alto Adige (Südtirol) senza sottodenominazione e senza menzione di vitigno possono essere elaborati nella tipologia spumante e fermentazione in bottiglia (metodo classico) purché affinati per almeno 15 mesi in bottiglia e immessi al consumo non prima di 20 mesi dal 1° ottobre dell'anno di raccolta della partita più recente.

   Le operazioni di spumantizzazione del vino Alto Adige a fermentazione in bottiglia senza indicazione di vitigno devono avvenire all'interno della provincia di Bolzano.

   Il vino spumante a fermentazione in bottiglia Alto Adige (Südtirol) senza sottodenominazioni e senza indicazione di vitigno ad eccezione del spumante Alto Adige rosè può essere destinato a „riserva" e a tal fine sottoposto a un periodo di affinamento in bottiglia di almeno 36 mesi e immesso al consumo non prima di 42 mesi dal 1° ottobre dell'anno della vendemmia della partita più recente.

6. I vini „Alto Adige“ bianco e i vini a denominazione di origine controllata „Alto Adige“ o „dell'Alto Adige“, in lingua tedesca „Südtirol“ o „Südtiroler“ con o senza specificazione di sottodenominazione di produzione ottenuti dalle uve delle varietà di vite Pinot bianco o Chardonnay o Pinot grigio o Riesling o Sauvignon o Traminer aromatico o Moscato giallo o Müller Thurgau o Sylvaner o Kerner o Moscato rosa possono essere elaborati nella tipologia „passito“, nel rispetto delle norme vigenti per tale tipologia, con parziale appassimento delle uve sulla pianta oppure dopo la raccolta fino al raggiungimento di un titolo alcolometrico non inferiore al 16 % e a condizione che la resa dell'uva in vino pronto per il consumo non ecceda i 40 ettolitri/ettaro, che non vengano praticate aggiunte di mosti concentrati o mosti concentrati rettificati e che il vino venga immesso al consumo non prima del 1° giugno dell'anno successivo la vendemmia.
7. I vini monovarietali con la menzione del vitigno possono essere ottenuti da uve raccolte dopo parziale appassimento sulla pianta che assicuri un titolo alcolomentrico naturale non inferiore al 14 % e una resa dell'uva in vino pronto per il consumo non superiore a 50 ettolitri/ettaro. In tal caso è esclusa qualsiasi correzione del titolo alcolometrico ed è consentita la designazione del vino come „vendemmia tardiva“
8. I vini Alto Adige Merlot, Alto Adige Pinot nero, Alto Adige Cabernet, Alto Adige Cabernet Sauvignon, Alto Adige Cabernet-Merlot, Alto Adige Cabernet-Lagrein e Alto Adige Merlot-Lagrein, possono essere destinati a „riserva“ con un periodo di invecchiamento di almeno due anni a far tempo dal 1° gennaio dell'anno successivo alla vendemmia, purchè presentino un titolo alcolometrico naturale non inferiore a 11,5 %.

Articolo 6

1. I vini a denominazione d'origine controllata „Alto Adige" o „dell'Alto Adige" di cui all'articolo 1 del presente disciplinare di produzione, all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

I. „Alto Adige"

Bianco (o Weiss):

- colore: giallo paglierino;
- odore: gradevole, fruttato, talvolta anche aromatico;
- sapore: asciutto, pieno, aromatico;
- titolo alcolometrico minimo complessivo: 11,5 %;
- acidità totale minima: 5 g/l
- estratto secco netto minimo: 20 g/l

Vendemmia tardiva con menzione di vitigno e Bianco passito e passiti con o senza menzione di vitigno escluso moscato rosa:

- colore: caratteristico del vitigno di provenienza;
- odore: gradevole, delicato, caratteristico;
- sapore: amabile o dolce, pieno, armonico, caratteristico del vitigno di provenienza;
- titolo alcolometrico minimo complessivo: 16% di cui svolto almeno 10% vol;
- acidità totale minima: 5,5 g/l
- estratto secco netto minimo: 22 g/l

Moscato giallo (Goldenmuskateller o Goldmuskateller):

- colore: giallo paglierino;

- odore: aromatico, caratteristico di moscato, intenso;

- sapore: secco o dolce, aromatico, gradevole;

- titolo alcolometrico min. compl.. 11 di cui svolto almeno 10% vol.

- acidità totale minima: 5 g/l;

estratto secco netto minimo: 16 g/l.

Pinot bianco (o Weißburgunder):

- colore: giallo paglierino tendente al verdognolo;

- odore: gradevole, caratteristico;

- sapore: gradevolmente amarognolo, giustamente acido, sapido, caratteristico;

- titolo alcolometrico minimo complessivo: 11,

- acidità totale minima: 5 g/l;

- estratto secco netto minimo: 16 g/l.

Pinot grigio (o Ruländer):

- colore: giallo paglierino;

- odore: non molto spiccato, gradevole;

- sapore: asciutto, pieno, armonico, caratteristico;

- titolo alcolometrico minimo complessivo: 11,5;

- acidità totale minima: 4,5 g/l;

- estratto secco netto minimo: 16 g/l.

Chardonnay:

- colore: giallo verdognolo;

- odore: delicato, caratteristico, fruttato;

- sapore: sapido, asciutto, pieno, caratteristico;

- titolo alcolometrico minimo complessivo: 11,

- acidità totale minima: 5 g/l;

estratto secco netto minimo: 16 g/l.

Riesling italico (o Welschriesling):

- colore: giallo paglierino, chiaro, verdolino;

- odore: delicato gradevole;

- sapore: secco, pieno, leggero di corpo;

- titolo alcolometrico minimo complessivo: 11,

- acidità totale minima: 5 g/l;

- estratto secco netto minimo: 15 g/l.

Riesling:

- colore: giallo paglierino tendente al verdognolo;

- odore: delicato, gradevole, caratteristico;

- sapore: asciutto, gradevolmente acidulo, fresco;

- titolo alcolometrico minimo complessivo: 11,

- acidità totale minima: 5 g/l;

- estratto secco netto minimo: 16 g/l.

Riesling Sylvaner (o Müller Thurgau):

- colore: giallo paglierino tendente al verdognolo;

- odore: delicato, leggermente aromatico;

- sapore: asciutto, morbido, fruttato;

- titolo alcolometrico minimo complessivo: 11,

- acidità totale minima: 4,5 g/l;

- estratto secco netto minimo: 15 g/l.

Sylvaner (o Silvaner):

- colore: giallo paglierino tendente al verdognolo;

- odore: caratteristico, gradevole, fruttato;

- sapore: asciutto, delicato, fruttato;

- titolo alcolometrico minimo complessivo: 11;

- acidità totale minima: 4,5 g/l;

- estratto secco netto minimo: 15 g/l.

Sauvignon:

- colore: giallo tendente al verdognolo;

- odore: gradevole fruttato;

- sapore: asciutto, con aroma caratteristico;

- titolo alcolometrico minimo complessivo: 11,5;

- acidità totale minima: 4,5 g/l;

- estratto secco netto minimo: 16 g/l.

Traminer aromatico (o Gewürztraminer):

- colore: giallo paglierino fino a dorato;

- odore: leggermente aromatico fino a intenso;

- sapore: pieno, gradevolmente aromatico, asciutto o abboccato;

- titolo alcolometrico minimo complessivo: 11,5 di cui svolto almeno 11% vol;

- acidità totale minima: 4,5 g/l;

- estratto secco netto minimo: 16 g/l.

Moscato rosa (o Rosenmuskateller) anche pasito:

- colore: da rosso a rosso rubino chiaro;

- odore: delicato e gradevole;

- sapore: dolce, gradevolmente di moscato;

- titolo alcolometrico minimo complessivo: 12,5 o 16 se passito di cui svolto almeno 10% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto secco netto minimo: 18 g/l.

Lagrein rosato (Lagrein Kretzer):

- colore: rubino chiaro, rosato con riflessi salmone;
- odore: delicato, gradevole;
- sapore: non molto di corpo, armonico, elegante, fresco;
- titolo alcolometrico minimo complessivo: 11;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto secco netto minimo: 16 g/l.

Lagrein o Lagrein scuro (o Lagrein dunkel):

- colore: rubino intenso fino a granato carico;
- odore: asciutto, gradevole tipico della varietà;
- sapore: morbido, vellutato, pieno;
- titolo alcolometrico minimo complessivo: 11,5;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto secco netto minimo: 20 g/l.

Merlot rosato o Merlot rosè (Merlot Kretzer):

- colore: rosato con riflessi arancioni;
- odore: leggermente erbaceo, caratteristico, gradevole;
- sapore: asciutto, fresco, leggermente erbaceo;
- titolo alcolometrico minimo complessivo: 11,
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto secco netto minimo: 16 g/l.

Merlot:

- colore: rosso rubino;

- odore: caratteristico, gradevole, erbaceo;

- sapore: asciutto, fresco, leggermente erbaceo;

- titolo alcolometrico minimo complessivo: 11;

- acidità totale minima: 4,5 g/l;

- estratto secco netto minimo: 18 g/l.

Cabernet sauvignon o Cabernet franc o *Cabernet*:

- colore: rubino intenso fino a granato carico;

- odore: caratteristico, leggermente erbaceo, etereo;

- sapore: asciutto, pieno, lievemente tannico;

- titolo alcolometrico minimo complessivo: 11,5;

- acidità totale minima: 4,5 g/l;

- estratto secco netto minimo: 20 g/l;

Cabernet - Lagrein:

- colore: rubino intenso fino a granato carico;

- odore: caratteristico, leggermente erbaceo, etereo;

- sapore: asciutto, morbido, pieno, lievemente tannico;

- titolo alcolometrico minimo complessivo: 11,5;

- acidità totale minima: 4,5 g/l;

- estratto secco netto minimo: 20 g/l.

Cabernet - Merlot:

- colore: rubino intenso fino a granato;

- odore: caratteristico, leggermente erbaceo;

- sapore: asciutto, pieno, lievemente tannico;

- titolo alcolometrico minimo complessivo: 11,5;

- acidità totale minima: 4,5 g/l;

- estratto secco netto minimo: 20 g/l.

Merlot Lagrein:

- colore: rubino intenso fino a granato;

- odore: caratteristico, etereo, leggermente erbaceo;

- sapore: asciutto, morbido, pieno, lievemente tannico;

- titolo alcolometrico minimo complessivo: 11,5 %;

- acidità totale minima: 4,5 g/l

- estratto secco netto minimo: 20 g/l

Pinot nero (Blauburgunder):

- colore: rubino con sfumature arancione se invecchiato;

- odore: etereo, gradevole, caratteristico;

- sapore: asciutto morbido o pieno con retrogusto amarognolo, armonico;

- titolo alcolometrico minimo complessivo: 11,5;

- acidità totale minima: 4,5 g/l;

- estratto secco netto minimo: 19 g/l.

Pinot nero rosato o Pinot nero rosè (Blauburgunder Kretzer o Blauburgunder rosè):

- colore: rosato;

- odore: fruttato, armonico, gradevole;

- sapore: asciutto, armonico, gradevole;

- titolo alcolometrico minimo complessivo: 11,5;

- acidità totale minima: 4,5 g/l;

- estratto secco netto minimo: 16 g/l.

Malvasia (Malvasier):

- colore: rosso rubino chiaro con riflessi arancioni;

- odore: gradevole, profumato;

- sapore: asciutto, morbido, pieno, armonico;

- titolo alcolometrico minimo complessivo: 11,5;

- acidità totale minima: 4,5 g/l;

- estratto secco netto minimo: 18 g/l.

Schiava (Vernatsch):

- colore: da rosso rubino chiaro a medio;

- odore: gradevole, fruttato caratteristico;

- sapore: morbido, leggermente di mandorla, gradevole;

- titolo alcolometrico minimo complessivo: 10,5;

- acidità totale minima: 4 g/l;

- estratto secco netto minimo: 18 g/l;

Schiava grigia (Grauvernatsch):

- colore: rosso rubino chiaro fino a medio;

- odore: delicato, gradevole, caratteristico, fruttato;

- sapore: morbido, gradevole, leggermente di mandorla;

- acidità totale minima: 4 g/l;

- estratto secco netto minimo: 18 g/l.

Spumante:

- colore: giallo paglierino più o meno intenso con eventuali riflessi verdolini o dorati;

- odore: bouquet fine, gentile, ampio e composito;

- sapore: sapido, fresco, fine e armonico, secco se del tipo „extra brut“ o lievemente amabile se del tipo „brut“;

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5 %;

- acidità totale minima: 5,5 g/l;

- estratto secco netto minimo: 17 g/l

Spumante rosè:

- colore: rosato più o meno intenso;

- odore: bouquet proprio della fermentazione in bottiglia, gentile, fine, ampio e composito;

- sapoe: secco, sapido, fresco, fine e armonico;

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5 %;

- acidità totale minima: 5,5 %;

- estratto secco netto minimo: 17 g/l;

Spumante con menzione di vitigno Chardonnay o Pinot grigio o Pinot nero o Pinot bianco:

- spuma: fine, regolare, persistente;

- colore: giallo, paglierino con riflessi verdolini;

- odore: fine, delicato, leggermente da lievito;

- sapore: morbido, giustamente pieno; secco se del tipo „Extra brut"; leggermente abboccato se del tipo „brut",;

- gradazione minima alla produzione: 10,5;

- titolo alcolometrico complessivo minimo al consumo: 11,5;

- acidità totale minima: 5,5 per mille;

- estratto secco netto minimo: 17 per mille.

II. „Alto Adige" „*Colli di Bolzano*"·

- colore: rosso rubino da chiaro a medio;

- odore: profumato caratteristico;

- sapore: pieno, morbido, armonico;

- titolo alcolometrico minimo complessivo: 11,

- acidità totale minima: 4 g/l;

- estratto secco netto minimo: 20 g/l.

III. „Alto Adige" „*Meranese*" o „Alto Adige" „*Meranese di Collina*"·

- colore: rosso rubino da chiaro fino a medio;

- odore: caratteristico con leggero profumo;

- sapore: armonico, sapido;

- titolo alcolometrico minimo complessivo: 11,

- acidità totale minima: 4 g/l;

- estratto secco netto minimo: 18 g/l.

IV „Alto Adige" „*Santa Maddalena*"·

- colore: da rosso rubino a granato intenso;

- odore: vinoso, caratteristico, con profumo ricordante quello della viola, etereo dopo breve invecchiamento;

- sapore: pieno, vellutato, leggermente di mandorla, sapido;

- titolo alcolometrico minimo complessivo: 11,5;

- acidità totale minima: 4 g/l;

estratto secco netto minimo: 20 g/l.

V „Alto Adige" „*Terlano*"· senza menzione di vitigno

- colore: giallo paglierino chiaro;

- odore: caratteristico, fruttato e delicato;

- sapore: asciutto, giustamente acido;

- titolo alcolometrico minimo complessivo: 11,5;

- acidità totale minima: 4,5 g/l;

- estratto secco netto minimo: 16 g/l.

Pinot bianco (o Weißburgunder):

- colore: giallo verdognolo fino a giallo dorato;

- odore: caratteristico;

- sapore: asciutto, mediamente pieno;

- titolo alcolometrico minimo complessivo: 11;

- acidità totale minima: 5 g/l;

- estratto secco netto minimo: 16 g/l.

Chardonnay:

- colore: giallo verdognolo;

- odore: delicato, caratteristico, fruttato;

- sapore: sapido, asciutto, pieno, caratteristico;

- titolo alcolometrico minimo complessivo: 11,

- acidità totale minima: 5 g/l;

- estratto secco netto minimo: 16 g/l.

Riesling italico (o Welschriesling):

- colore: giallo verdognolo;

- odore: caratteristico del vitigno;

- sapore: asciutto, vivace, di corpo armonico;

- titolo alcolometrico minimo complessivo: 10,5;

- acidità totale minima: 5 g/l;

- estratto secco netto minimo: 15 g/l.

Riesling:

- colore: giallo verdognolo tendente al giallo;

- odore: caratteristico del vitigno;

- sapore: asciutto, di corpo armonico;

- titolo alcolometrico minimo complessivo: 11,5;

- acidità totale minima: 5 g/l;

- estratto secco netto minimo: 16 g/l.

Sylvaner (o Silvaner):

- colore: giallo verdognolo;

- odore: delicato, caratteristico;

- sapore: di corpo armonico;

- titolo alcolometrico minimo complessivo: 11,5;

- acidità totale minima: 5 g/l;

- estratto secco netto minimo: 15 g/l.

Müller Thurgau:

- colore: giallo paglierino tendente al verdognolo;

- odore: delicato, caratteristico;

- sapore: di corpo, armonico;

- titolo alcolometrico minimo complessivo: 11,5;

- acidità totale minima: 4,5 g/l;

- estratto secco netto minimo: 15 g/l.

Sauvignon:

- colore: giallo verdognolo tendente al paglierino;

- odore: delicato, leggermente aromatico;

- sapore: pieno, caratteristico;

- titolo alcolometrico minimo complessivo: 12;

- acidità totale minima: 5 g/l;

- estratto secco netto minimo: 16 g/l.

VI. „Alto Adige“ „Valle Isarco“.

Pinot grigio (o Ruländer):

- colore: giallo paglierino;

- odore: vinoso con leggero profumo caratteristico;

- sapore: asciutto, di corpo, fresco, sapido, gradevole, caratteristico;

- titolo alcolometrico minimo complessivo: 11,

- acidità totale minima: 5 g/l;

- estratto secco netto minimo: 16 g/l.

Silvaner (o Sylvaner):

- colore: giallo chiaro, verdognolo;

- odore: vinoso e leggero profumo delicato, caratteristico del vitigno;

- sapore: asciutto, delicato, fresco, giustamente di corpo, caratteristico;

- titolo alcolometrico minimo complessivo: 10,5;

- acidità totale minima: 5 g/l;

- estratto secco netto minimo: 16 g/l.

Veltliner:

- colore: giallo tendente al verdolino;

- odore: vinoso e leggero profumo gradevole, caratteristico del vitigno;

- sapore: asciutto, fresco, di fruttato, sapido, giustamente di corpo, caratteristico;

- titolo alcolometrico minimo complessivo: 10,5;

- acidità totale minima: 5 g/l;

- estratto secco netto minimo: 16 g/l.

Müller Thurgau:

- colore: giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli;

- odore: leggero e leggero profumo delicato, caratteristico;

- sapore: asciutto, fresco, non molto di corpo, sapido;

- titolo alcolometrico minimo complessivo: 10,5;

- acidità totale minima: 5 g/l;

- estratto secco netto minimo: 15 g/l.

Kerner:

- colore: giallo verdognolo;

- odore: leggermente aromatico, fine;

- sapore: saporito, asciutto, pieno, caratteristico;

- titolo alcolometrico minimo complessivo: 11,

- acidità totale minima: 5 g/l;

- estratto secco netto minimo: 16 g/l.

Traminer aromatico (o Gewürztraminer):

- colore: giallo molto chiaro con riflessi verdognoli;

- odore: leggermente aromatico, fino a intenso;

- sapore: asciutto o abboccato, fresco, vellutato, gradevolmente caratteristico e aromatico;

- titolo alcolometrico minimo complessivo: 11 di cui svolto almeno 10,5% vol;

- acidità totale minima: 5 g/l;

- estratto secco netto minimo: 16 g/l.

Klausner Laitacher:

- colore: rosso chiaro fino a rubino;

- odore: non molto intenso, gradevole, caratteristico;

- sapore: leggermente acidulo, di corpo;

- titolo alcolometrico minimo complessivo: 11,

- acidità totale minima: 4,5 g/l;

- estratto secco netto minimo: 18 g/l.

VII. „Alto Adige“ „Valle Venosta“

Chardonnay:

- colore: giallo, verdognolo;

- odore: delicato, caratteristico fruttato;

- sapore: asciutto, sapido, caratteristico;

- titolo alcolometrico minimo complessivo: 11;

- acidità totale minima: 5 g/l;

- estratto secco netto minimo: 16 g/l.

Kerner:

- colore: giallo vedognolo;

- odore: leggermente aromatico, fine;

- sapore: asciutto, sapido, caratteristico;

- titolo alcolometrico minimo complessivo: 11;

- acidità totale minima: 5 g/l;

- estratto secco netto minimo: 16 g/l.

Müller Thurgau:

- colore: giallo, paglierino, leggermente chiaro, con leggeri riflessi verdognoli;

- odore: leggero profumo, delicato, caratteristico aromatico;

- sapore: asciutto, fresco, fruttato;

- titolo alcolometrico minimo complessivo: 10,5;

- acidità toltale minima: 4,5 g/l;

- estratto secco netto minimo: 15 g/l.

Pinot bianco (o Weißburgunder):

- colore: giallo, paglierino, tendente verdognolo;

- odore: gradevole, caratteristico;

- sapore: gradevolmente amarognolo, giustamente acido e asciutto;

- titolo alcolometrico minimo complessivo: 10,5;

- acidità totale minima: 5 g/l;

- estratto secco netto minimo: 16 g/l.

Pinot grigio (o Ruländer):

- colore: giallo, paglierino;

- odore: vinoso con leggero profumo caratteristico;

- sapore: asciutto, caratteristico;

- titolo alcolometrico minimo complessivo: 11,

- acidità totale minima: 5 g/l;

- estratto secco netto minimo: 16 g/l.

Riesling:

- colore: giallo, paglierino, tendente al verdognolo;

- odore: delicato, fruttato, caratteristico;

- sapore: asciutto; gradevolmente acidulo, caratteristico;

- titolo alcolometrico minimo complessivo: 11,

- acidità totale minima: 5 g/l;

- estratto secco netto minimo: 16 g/l.

Traminer aromatico (o Gewürztraminer):

- colore: giallo, leggermente chiaro con riflessi verdognoli;

- odore: leggermente aromatico fino a intenso;

- sapore: asciutto o abboccato, fresco, vellutato, gradevolmente caratteristico e aromatico;

- titolo alcolometrico minimo complessivo: 11 di cui svolto almeno 10,5% vol;

- acidità totale minima: 4,5 g/l;

- estratto secco netto minimo: 16 g/l.

Pinot nero (o Blauburgunder):

- colore: rubino con sfumature arancione se invecchiato;

- odore: etereo, gradevole, caratteristico;

- sapore: asciutto, morbido o pieno con retrogusto amarognolo armonico;

- titolo alcolometrico minimo complessivo: 11,

- acidità totale minima: 4,5 g/l;

- estratto secco netto minimo: 19 g/l.

Schiava (o Vernatsch)

- colore: da rosso rubino chiaro a medio;

- odore. gradevole, fruttato, caratteristico;

- sapore: morbido, gradevole;

- titolo alcolometrico minimo complessivo: 10,5;

- acidità totale minima: 4 g/l;

- estratto secco netto minimo: 18 g/l.

2. Tutti i vini di cui all'articolo 6, comma 1, tranne i vini „Alto Adige Moscato Giallo", „Alto Adige Moscato Rosa", „Alto Adige Traminer Aromatico", Alto Adige Valle Isarco Traminer Aromatico", „Alto Adige Valle Venosta Traminer Aromatico", „Alto Adige-passiti" con o senza menzione di vitigno e i vini „Alto Adige con la designazione vendemmia

tardiva con menzione di vitigno", devono presentare un tenore di zucchero residuo non superiore a 4 g/l.

3. Tutti i vini di cui all'articolo 6, comma 1, possono presentare il caratteristico sapore di legno se invecchiati in botti di legno.

4. È facoltà del Ministro per le Politiche Agricole modificare i limiti sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto secco netto.

Articolo 7

1. Per i vini di cui all'articolo 1 del presente disciplinare l'indicazione del colore è facoltativo; e è consentito l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche aggiuntive che facciano riferimento a unità amministrative, frazioni, aree più ristrette specificatamente delimitate (sottozone), dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qulificato è stato ottenuto, alle condizioni previste dai decreti ministeriali 22 aprile 1992.

Il riferimento a una microzona di produzione (vigna) può essere utilizzato nell'etichettatura purchè coi termini „vigna" o Gewächs o Wachstum seguiti dal corrispondente toponimo e in conformità alle norme vigenti"

Per il vino „Alto Adige" „Meranese di Collina" tra le indicazioni di località sono consentite soltanto le seguenti: Küchelberg, Gneid, Rosengarter, Lebenberg, Labers, e per il vino „Alto Adige" „Santa Maddalena" tra le indicazioni di località sono consentite soltanto le seguenti: Santa Giustina (St. Justina), Laitago (Laitach), San Pietro (St. Peter), Guncina (Guntschna), San Giorgio (St. Georgen) e Rena (Sand).

Per i vini Alto Adige Valle Isarco prodotti da vigenti siti nei comuni di Barbiano, Chiusa,Velturno e Villandro e composti dai vitigni Schiava e/o

Portoghese e/o Lagrein e/o Pinot nero è consentito indicare la località Klausner Laitacher.

II. Per i vini „Alto Adige Lagrein scuro“ (o Lagrein) e „Alto Adige Lagrein rosato“ (o rosè), ottenuti con uve provenienti da vigneti siti nel comune di Bolzano, è consentito indicare in etichetta la specificazione „Lagrein di Gries“, in lingua tedesca „Grieser Lagrein“ o „Lagrein aus Gries“

III. Per i vini „Alto Adige“ „Meranese di Collina“ ottenuti da uve provenienti da vigneti siti nel territorio dell'ex contea (castello) di Tirolo è consentito indicare in etichetta „del Burgraviato“ o in lingua tedesca, „Burggräfler“

IV. Per i vini „Alto Adige“ „Santa Maddalena“ prodotti da uve ottenute da vigneti siti nella zona d'origine più antica, già indicata dal decreto ministeriale del 23 ottobre 1931 (in Gazzetta ufficiale n. 290 del 17 dicembre 1931) concernente la delimitazione del territorio di produzione del vino tipico Santa Maddalena, è consentito l'uso della specificazione aggiuntiva „classico“ o in lingua tedesca „klassisch“ o „klassisches Ursprungsgebiet“

V. Per i vini „Alto Adige“ „Terlano“ prodotti da uve ottenute da vigneti siti nella zona di origine più antica, costituita dai comuni di Terlano, Andriano e Nalles, è consentito l'uso della specificazione aggiuntiva „classico“, in lingua tedesca „klassisch“ o „klassisches Ursprungsgebiet“

VI. Per i vini „Alto Adige“ „Valle Isarco“ prodotti con uve ottenute da vigneti siti nei comuni di Bressanone e Varna, compresi nel territorio delimitato dall'articolo 3 del presente disciplinare per la suddetta denominazione, è consentito indicare in etichetta la specificazione „di Bressanone“, in lingua tedesca „Brixner“

VII. I vini Alto Adige Merlot, Alto Adige Pinot nero, Alto Adige Cabernet (Franc e/o Sauvignon), Alto Adige Cabernet-Merlot, Alto Adige Cabernet-Lagrein, Alto Adige Merlot-Lagrein, Alto Adige bianco passito, Alto Adige spumante bianco senza indicazione di vitigno, possono portare in etichetta la menzione „riserva" alle condizioni di cui all'art. 5, par. 5 e 8.

I vini monovarietali con indicazione di vitigno Alto Adige con o senza sottodenominazione, possono portare in etichetta la menzione „vendemmia tardiva" alle condizioni di cui all'art. 5, par. 7..

VIII. La menzione tradizionale „denominazione d'origine controllata" deve essere riportata in etichetta immediatamente al di sotto del nome di origine „Alto Adige" o „dell'Alto Adige" accompagnato o no dal nome di vitigno o di sottozona o al di sotto del nome d'origine „Alto Adige" e della menzione geografica di cui all'articolo 1.

Il nome del vitigno, se del caso, può precedere o accompagnare nell'etichetta il nome geografico d'origine per i vini „Alto Adige" o „dell'Alto Adige" a condizione che venga indicato in caratteri di uguale o non maggiore dimensione.

IX. In recipienti da lt 0,375, lt 0,75, lt 1,5 (bottiglia magnum tipo bordolese) e lt 3,0 (bottiglia doppiamagnum tipo bordolese) l'indicazione dell'annata di produzione deve sempre figurare in etichetta, ad eccessione dell'Alto Adige Spumante. È inoltre obbligatoria l'indicazione dell'annata nei casi in cui la denominazione d'origine controllata Alto Adige (Südtirol) sia accompagnata dalla menzione „passito" o dalla menzione „vendemmia tardiva" o dalla menzione „riserva" o dalla menzione „classico" (klassisches Ursprungsgebiet) Negli altri casi l'indicazione dell'annata è facoltativa.

X. Alla denominazione d'origine controllata Alto Adige (Südtirol) è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste dal presente disciplinare, compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato, vecchio e similari.

L'indicazione del colore principale è facoltativa.

E' consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi,ragioni sociali, marchi privati,purchè non abbiano significato laudativo e non siano suscettibili di trarre in inganno l'acquirente.

Le menzioni consentite nell'etichettatura possono essere utilizzate nelle lingue italiana e/o tedesca in base alle norme sul bilinguismo in vigore per la Provincia Autonoma di Bolzano.

Articolo 8

I vini Alto Adige Schiava grigia (Südtirol Grauvernatsch), Alto Adige bianco (Südtirol weiß), e i vini Alto Adige accompagnati dalla menzione „passito" o „vendemmia tardiva" o „riserva" devono essere immessi al consumo in bottiglie di capacità nominale uguale o inferiore a l 0,750 chiuse con tappo a sughero con o senza capsula.

Tutti vini di cui all'articolo 8 tranne l'Alto Adige Schiava grigia possono anche essere messi in consumo in bottiglie di capacità nominale di litri 1,5 magnum e 3,0 doppiomagnum tipo bordolese con tappo a sughero e con o senza capsula.

99A3632

DOMENICO CORTESANI, *direttore*

FRANCESCO NOCITA, *redattore*
ALFONSO ANDRIANI, *vice redattore*

(2651403/1) Roma Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.

MODALITÀ PER LA VENDITA

La «Gazzetta Ufficiale» e tutte le altre pubblicazioni ufficiali sono in vendita al pubblico:
— presso l'Agenzia dell'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato in ROMA: piazza G. Verdi, 10;
— presso le Librerie concessionarie indicate nelle pagine precedenti.

Le richieste per corrispondenza devono essere inviate all'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato Direzione Marketing e Commerciale Piazza G. Verdi, 10 00100 Roma, versando l'importo, maggiorato delle spese di spedizione, a mezzo del c/c postale n. 387001. Le inserzioni, come da norme riportate nella testata della parte seconda, si ricevono con pagamento anticipato, presso le agenzie in Roma e presso le librerie concessionarie.

PREZZI E CONDIZIONI DI ABBONAMENTO - 1999

Gli abbonamenti annuali hanno decorrenza dal 1° gennaio e termine al 31 dicembre 1999
i semestrali dal 1° gennaio al 30 giugno 1999 e dal 1° luglio al 31 dicembre 1999

PARTE PRIMA SERIE GENERALE E SERIE SPECIALI
Ogni tipo di abbonamento comprende gli indici mensili

Tipo A Abbonamento ai fascicoli della serie generale, inclusi tutti i supplementi ordinari:
- annuale L. **508.000**
- semestrale L. **289.000**

Tipo A1 - Abbonamento ai fascicoli della serie generale, inclusi i supplementi ordinari contenenti i provvedimenti legislativi:
- annuale L. **416.000**
- semestrale L. **231.000**

Tipo A2 Abbonamento ai supplementi ordinari contenenti i provvedimenti non legislativi:
- annuale L. **115.500**
- semestrale L. **69.000**

Tipo B Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata agli atti dei giudizi davanti alla Corte costituzionale:
- annuale L. **107.000**
- semestrale L. **70.000**

Tipo C Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata agli atti delle Comunità europee:
- annuale L. **273.000**
- semestrale L. **150.000**

Tipo D Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata alle leggi ed ai regolamenti regionali:
- annuale L. **106.000**
- semestrale L. **68.000**

Tipo E Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata ai concorsi indetti dallo Stato e dalle altre pubbliche amministrazioni:
- annuale L. **267.000**
- semestrale L. **145.000**

Tipo F *Completo.* Abbonamento ai fascicoli della serie generale, inclusi i supplementi ordinari contenenti i provvedimenti legislativi e non legislativi ed ai fascicoli delle quattro serie speciali (ex tipo F):
- annuale L. **1.097.000**
- semestrale L. **593.000**

Tipo F1 Abbonamento ai fascicoli della serie generale inclusi i supplementi ordinari contenenti i provvedimenti legislativi ed ai fascicoli delle quattro serie speciali (escluso il tipo A2):
- annuale L. **982.000**
- semestrale L. **520.000**

Integrando con la somma di L. **150.000** *il versamento relativo al tipo di abbonamento della* Gazzetta Ufficiale - *parte prima - prescelto, si riceverà anche l'Indice repertorio annuale cronologico per materie 1999.*

Prezzo di vendita di un fascicolo separato della *serie generale*	L.	**1.500**
Prezzo di vendita di un fascicolo separato delle *serie speciali I, II e III*, ogni 16 pagine o frazione	L.	**1.500**
Prezzo di vendita di un fascicolo della *IV serie speciale «Concorsi ed esami»*	L.	**2.800**
Prezzo di vendita di un fascicolo *indici mensili*, ogni 16 pagine o frazione	L.	**1.500**
Supplementi ordinari per la vendita a fascicoli separati, ogni 16 pagine o frazione	L.	**1.500**
Supplementi straordinari per la vendita a fascicoli, ogni 16 pagine o frazione	L.	**1.500**

Supplemento straordinario «Bollettino delle estrazioni»

Abbonamento annuale	L.	**162.000**
Prezzo di vendita di un fascicolo, ogni 16 pagine o frazione	L.	**1.500**

Supplemento straordinario «Conto riassuntivo del Tesoro»

Abbonamento annuale	L.	**105.000**
Prezzo di vendita di un fascicolo separato	L.	**8.000**

Gazzetta Ufficiale su MICROFICHES - 1999
(Serie generale - Supplementi ordinari Serie speciali)

Abbonamento annuo (52 spedizioni raccomandate settimanali)	L.	**1.300.000**
Vendita singola: ogni microfiches contiene fino a 96 pagine di Gazzetta Ufficiale	L.	**1.500**
Contributo spese per imballaggio e spedizione raccomandata (da 1 a 10 microfiches)	L.	**4.000**

N.B — Per l'estero i suddetti prezzi sono aumentati del 30%.

PARTE SECONDA - INSERZIONI

Abbonamento annuale	L.	**474.000**
Abbonamento semestrale	L.	**283.000**
Prezzo di vendita di un fascicolo, ogni 16 pagine o frazione	L.	**1.550**

I prezzi di vendita, in abbonamento ed a fascicoli separati, per l'estero, *nonché quelli di vendita dei fascicoli delle* annate arretrate, *compresi i fascicoli dei supplementi ordinari e straordinari, sono* raddoppiati.

L'importo degli abbonamenti deve essere versato sul c/c postale n. 387001 intestato all'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato. L'invio dei fascicoli disguidati, che devono essere richiesti entro 30 giorni dalla data di pubblicazione, è subordinato alla trasmissione dei dati riportati sulla relativa fascetta di abbonamento.

Per informazioni o prenotazioni rivolgersi all'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato - Piazza G. Verdi, 10 - 00100 ROMA

Ufficio abbonamenti	Vendita pubblicazioni	Ufficio inserzioni	Numero verde
☎ 06 85082149/85082221	☎ 06 85082150/85082276	☎ 06 85082146/85082189	☎ 167-864035

L. 6.000